

Tomatenrisotto

von bruder7

Mengen für 50 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 5.0 dl Öl | erhitzen |
| 750 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 3 kg Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 300 g Tomatenpuree | |
| 2.25 kg gehackte Tomaten | mitdünsten |
| 7.5 dl Weisswein | ablöschen |
| 7.5 Liter Wasser | |
| 150 g Bouillion | Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 750 g Parmesan | |
| 150 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |